

VORSPEISE

Obatzda Lauge Zwiebel Gewürzgurke	15
Ricotta Erbse Pistazie Pumpernickel	17
Entenbrust Nusskuchen Rote Bete Sauce Cumberland	19
Gelbflossenmakrele Kopfsalat Kamille Schalotten	22
Tatar vom Rind Brioche Eigelb Kaviar	22 29 ohne Kaviar mit Kaviar

ZWISCHENGANG

Kürbiscremesuppe Kürbiskerne Kürbisöl	14
Jakobsmuschel Avocado Gurke Grapefruit	16

SORBET

Sorbet des Tages Hausgemacht Saisonal	4
--	---

HAUPTGANG

Risotto Trüffel Parmesan	28
Ravioli Steinpilz Waldpilzsud	30
Zander Champagnerkraut Kartoffel Speck	31
Taube Mole Rotkohl Schupfnudel	32
Hirsch Kaffee Rosenkohl Sellerie	37

DESSERT

Crème Brulée Vanille Tonkabohne	11
Duett von der Pflaume und Spekulatius	16
Vanilleeis mit Kürbiskernöl	5
Variation von Rohmilchkäse Brioche Feigensenf	19

STARTER

Obatzda lye onion cucumber	15
Ricotta pea pistachio pumpernickel	17
Duck breast nut cake beet Sauce Cumberland	19
Yellowfin mackerel lettuce chamomile shallot	22
Beef tartar brioche egg yolk caviar	22 29 with out caviar with caviar

INTERMEDIATE COURSE

Pumpkin cream soup pumpkin seeds pumpokin seed oil	14
Scallop avocado cucumber greapefruit	16

SORBET

Sorbet of the day home made saeasonal	4
--	---

MAIN COURSE

Risotto truffle parmesan	28
Ravioli porcini wild mushroom jus	30
Pike-perch champagne cabbage potato bacon	31
Pigeon mole red cabbage cupped noodle	32
Deer coffee brussel sprouts celery	41

DESSERT

Crème Brulée vanilla tonka bean	11
Duo of plums and speculoos	13
Vanilla ice cream with pumpkin seed oil	5
Variation of raw milk cheese Brioche fig mustard	19